

# Atelier Rochois - Allergènes MG

Ces Menus sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison

Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Nous ne pouvons vous garantir à 100 % de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

Semaine	2		3		4		5	
	lundi 6 janv.	Allergène	mardi 7 janv.	Allergène	mercredi 8 janv.	Allergène	jeudi 9 janv.	Allergène
Semaine	Carottes & Panais BIO Râpés en Vinaigrette	1-2-3-8-10-14	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14	Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti M	1-2-3-8-10-14	Steak Haché BIO Charolais & sa Sauce Bart	1-2-3-8-10-14
	Raviolis BIO Légumes du Soleil BIO Crémés	1-2-3-8-10-14	Colombo de Colin et ses Petits Légumes de	1-2-3-4-5-6-8-10-11-14	Boulettes de Pois Chiche BIO & Coulis Toma	1-2-3-8-10-14	Bolognaise de Lentilles Vertes BIO	1-2-3-8-10-14
	Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Mirabelle Lezsaisons	1-	Colombo de Petits Légumes	1-2-3-8-10-11-14	Polenta BIO au Polimarron BIO	1-2-3-8-	Penne Rigate BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-
Semaine	Filet de Colin Sauce Citron Confit	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Velouté de Courgette BIO de Savoie, Lezsa	1-2-3-8-10-14	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14	Saucisse Tranchée au Chou de La Saison	1-2-3-8-10-14
	Cake au Fromage Leztroy	1-2-3-8-10-14	Guenelle Nature BIO de Royans Coulis Prov	1-2-3-8-10-14	Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	CEufs Brouillés BIO au Fromage	1-2-3-8-10-14
	Petits-Pois & Carottes BIO Etuvées	1-2-3-8-	Blé BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-	Blettes BIO Etuvées	1-2-3-8-	PDT BIO à la Vapeur	1-2-3-8-
Semaine	Torsades BIO Alpina Savoie	1-2-3-8-	Fondue de Poireaux BIO au Curry	1-2-3-8-	Abondance AOP	1-	Purée de Brocolis BIO	1-2-3-8-
	Yaourt Nature BIO de La Ferme du Crêt Joli	1-	Gâteau au Yaourt BIO, Amandes & Pistache	1-2-3-11-	Banane BIO des Antilles	--	Gruyère AOP	1-
	Quiche au Fromage, Lait & CEufs BIO Français	1-2-3-8-10-14	Dos d'Eglefin Sauce Aurore	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Hachis Parmentier, Bœuf BIO Français	1-2-3-8-10-14	Crème du Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14
Semaine	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre	1-2-3-8-	Dahl de Lentilles Corail BIO	1-2-3-8-10-11-14	Hachis Parmentier, Pois BIO Français	1-2-3-8-10-14	Sauté de Filet de Poulet Français N.A. Sauce	1-2-3-8-10-14
	Blettes BIO Béchamel	1-2-3-8-	Boulghour BIO Conflée	1-2-3-8-	Brocolis BIO Persillés	1-2-3-8-	Quenelles Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14
	Kiwi BIO de la Vallée du Rhône	--	Epinards BIO Français au Lait BIO de Minzier	1-2-3-8-	Tarte aux Pommes BIO façon Crumble Leztr	1-2-3-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
Semaine	Aiguillettes de Poulet Français à la Provenç	1-2-3-8-10-14	Brie des Pâturages Comtois	1-	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-	Crème du Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14
	Quiche au Fromage, Lait & CEufs BIO	1-2-3-8-10-14	Cake au Chocolat Leztroy	1-2-3-7-	Bourguignon de Bœuf BIO des GAEC des Sc	1-2-3-8-10-14	Sauté de Filet de Poulet Français N.A. Sauce	1-2-3-8-10-14
	Polenta BIO Tradition	1-2-3-8-	Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons	1-2-3-8-10-14	Emincé de Poulet Français Sauce Miel & So	1-2-3-7-8-10-14	Quenelles Nature Sauce Tomate	1-2-3-8-10-14
Semaine	Poelée de Haricots Verts BIO Français	1-2-3-8-	Gratin de Colin aux Poireaux BIO	1-2-3-4-5-6-8-10-14	Riz BIO façon Cantonais	1-2-3-8-	Riz BIO cuit façon Pilaf	1-2-3-8-
	Comté AOP	1-	Bolognaise de Pois Chiche au Polimarron B	1-2-3-8-10-14	Carottes & Haricots Verts BIO Parfums d'Asie	1-2-3-7-8-12-	Yaourt aux Fruits Rouges BIO de Minzier	1-
	Purée de Pomme BIO Lezsaisons	--	Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée	1-2-3-8-	Panacotta Coco coulis Mangue & Banane	1-2-3-	Crème du Dubarry Lezsaisons	1-2-3-8-10-14

Substitut SANS VIANDE / SANS POISSON

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14